

Semmelknödel

ZUTATEN (für 4 Personen):

6	Brötchen, altbackene (Semmeln)
3 EL	Petersilie, gehackte
10 g	Butter
1	Zwiebel(n), fein gehackt
250 ml	Milch
3	Ei(er)
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle
evtl.	Semmelbrösel, zum Binden

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in kleine Würfel oder in dünne Scheiben schneiden. Die gehackte Petersilie und die Zwiebel in der Butter ganz kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen, dann mit den Brötchenwürfeln mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen.

Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren, kein Mehl verwenden.

Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und in der siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Flüssigkeit (Salzwasser oder Brühe) in 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Semmelknödel sind die ideale Beilage zu Gulasch, Schweinebraten oder auch geschmorten Pilzen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.